CORREIO DO POVO

Treino de corpo e mente

Universidades e governo oferecem facilidades para quem quer praticar esporte sem deixar os estudos de lado

Valorizar as escritoras

A Academia Literária Feminina do RS busca reconstruir sede e promover eventos para arrecadar fundos

Cinema em Recife

O Cine PE 2025 deste ano começa com provocação, poesia e a promessa de ser uma festa do audiovisual

ANO 130
Nº 251
PORTO ALEGRE, DOMINGO
8/6/2025



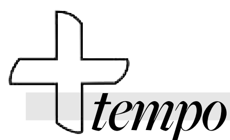
RS, SC: 6,00 | POA: 5,00

Contratações autorizadas

Assembleia Legislativa aprova projetos para diminuir defasagem de efetivo do Instituto-Geral de Perícias no interior do RS. Serão 38 profissionais distribuídos nas regiões Norte, Alto Uruguai, Fronteira-Oeste, Campanha e sul do Estado



CAMILA CUNHA



Frio perde força no domingo

O frio perde força com expectativa de temperatura mais amena nas cidades da metade norte do território gaúcho. Por outro lado, entre a Campanha e a Zona Sul, o frio seguirá intenso, com marcas abaixo de 4°C e risco de formação de geada. Ao longo do dia, o sol predomina e gera gradual aquecimento à tarde. As nuvens aumentam na faixa Norte, de divisa com Santa Catarina, e não se afasta a ocorrência de pancadas isoladas de chuva. Em geral, modelos indicam baixos acumulados de precipitação. A atmosfera poderá propiciar a ocorrência de granizo pontual.

PREVISÃO PARA **PORTO ALEGRE**

DOMINGO	SEGUNDA
	
11° | 17°	10° | 17°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



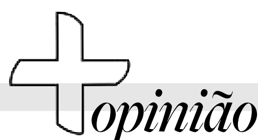
Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Foto: Camila Cunha | Texto: Paulo Mendes

Novas árvores hão de brotar

Passado mais de ano da enchente histórica que abalou Porto Alegre e todo o Rio Grande do Sul, ainda assistimos todos os dias a cenas decorrentes daquela tragédia. Não foram apenas os humanos que sofreram, mas muitos vegetais ribeirinhos pereceram por terem ficado dias e dias debaixo d'água. A árvore que ficava em frente do Museu da Comunicação Hipólito José da Costa, na Rua da Praia, esquina com Caldas Jr., foi arrancada porque suas raízes apodreceram e a espécie morreu. Como todos os seres vivos, árvores também morrem, mas, como os humanos, mesmo tendo vivido muito, a gente se compadece quando se assiste ao ato de retirar da terra um ente que tanta sombra deu, que ajudou na purificação do car, que foi ninho de tantos pássaros canoros, que encantavam nossas tardes de primavera no **Correio do Povo**. Lembro a árvore desde o tempo em que comecei a circular por esta centenária redação, ainda lá pelo início dos anos 1990. Foi-se nossa antiga companheira, assim como já se despediram de nós tantos colegas jornalistas que por aqui passaram. Vai, amiga, e deixa tuas cinzas para adubar a terra onde novas árvores hão de brotar.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Taline Oppitz

Réus ao vivo

Réus do núcleo 1 da ação contra a trama golpista começam a depor com transmissão ao vivo a partir de segunda-feira e devem acirrar os ânimos na política brasileira.

O maior sistema cooperativo de médicos do mundo está aqui.
Unimed
ANS – nº 367087



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Disputa no Grêmio

O Grêmio terá eleições no final do ano. Já temos três candidatos e poderemos ter mais um ou dois. A pauta de todos eles é a Arena e a possibilidade de voltar ao Olímpico.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

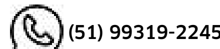
Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:













A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente:







Espaço de valorização para autoras do RS

A Academia Literária Feminina do Rio Grande do Sul trabalha para reconstrução da sede e promove diversos eventos para arrecadação de fundos. As escritoras planejam um futuro repleto de novos projetos

POR CAROLINA SANTOS

PEDRO PIEGAS



Da esquerda para a direita: Zaira Cantarelli, Bernadete Saidelles e Teniza Spinelli, as imortais da Academia Literária Feminina do RS

Qual foi o último livro escrito por uma mulher que você leu? Ou mais especificamente, qual foi o último livro escrito por uma mulher gaúcha que você apreciou? É fácil perceber o quanto cada espaço feminino na literatura é conquistado com muita luta. Foi com isso em mente que, em 12 de abril de 1943, a Academia Literária Feminina do Rio Grande Sul surgiu.

Por iniciativa da empreendedora Lydia Moschetti, o espaço veio para agregar à cena cultural de Porto Alegre e, mais importante ainda, promover a valorização da mulher, contestando a hegemonia masculina na literatura. Por 82 anos, a entidade promoveu e ainda promove eventos como saraus, concursos e oficinas. Além de editar revistas e livros de poesias, crônicas e ensaios. Entre as produções literárias da ALF estão A coletânea "Vozes Femininas" (1984), "Presença Literária", "Divórcio?" e "Autobiografia".

Constituída no estilo francês, a academia tem 40 cadeiras, das quais algumas estão vagas. Ana Fonseca, Ariane Severo, Caren Schultz Borges e Lilian Rocha foram as últimas a assumirem uma posição, no dia 13 de março deste ano. Cada cadeira tem uma patrona, escolhida a dedo pelas fundadoras da instituição.

A atividade mais recente a Academia, e que recebe inscrições até o dia 30 de junho, é o Concurso Erico Verissimo de escrita nos gêneros conto e crônica. As regras para participação estão disponíveis no Facebook @Ass.LiterariaFemininaRS. Os premiados serão agraciados com troféus na 71ª edição da Feira do Livro de Porto Alegre, que acontece de 31 de outubro a 16 de novembro, na Praça da Alfândega. Na ocasião, pretendem lançar uma coletânea com textos de todas as integrantes atuais.

RECONSTRUÇÃO DA SEDE

A pandemia foi um grande revés nas atividades da ALF. A sede, doada por uma das imortais, Noemy Valle Rocha, em 1973, foi construída na década de 20 e, como todo prédio histórico rosa, precisa de diversas manutenções.

Desde março de 2025, Bernadete Saidelles foi empossada como nova presidente da instituição e sua prioridade foi renovar a sede, localizada na Rua Sarmento Leite, 933. Em menos de 30 dias, ela e as outras acadêmicas conseguiram arrecadar, por meio de campanhas, o suficiente para pintar a fachada e o primeiro andar, arrumar o telhado e substituir uma janela. Ela conta que o prédio "estava completamente abandonado, com muita infiltração, muitas goteiras". Além de, claro, uma boa limpeza em todos os cômodos. Agora, as escritoras planejam ações para movimentar o prédio e continuar as reformas. Todos os gastos e escolhas, como qual a cor da tinta da fachada, é debatido em um grupo do WhatsApp, onde são feitas enquetes para votações.

A casa, com cerca de 160 metros quadrados de área construída, tem muitos cômodos, e até um grande jardim, que podem ser usados para diferentes atividades. "Temos um palco para palestras e lançamentos de livros que não estava sendo usado, mas que agora vai começar a ser. Temos uma biblioteca que é dedicada à literatura feminina", explica Saidelles.

MEMORIAL FEMININO

Outra ação das acadêmicas é a organização dos livros que estavam guardados. Enquanto alguns foram separados para venda em eventos, outros serão destinados para doação. Todo o trabalho é feito sob o olhar da diretora do Memorial Feminino, Teniza Spinelli, juntamente com as voluntárias, a bibliotecária Lourdes Maria Agnes e a arquivista Maria Osmari.

Em um arquivo de aço, Teniza organiza toda a história da ALF. Com documentos que vão de atas, cartas, regulamentação de concursos e livros de todas as escritoras que já passaram por lá. A diretora atribui o sucesso da organização e da aquisição de materiais essenciais à secretária Zaira Cantarelli, responsável pelo sucesso das arrecadações e doações. O arquivo pode ser utilizado para pesquisas acadêmicas e, futuramente, será disponibilizado em um site.

CRÉDITO DE INVESTIMENTO

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 2.000.000,00	R$ 5.166,00*
R$ 1.750.000,00	R$ 4.520,25*
R$ 1.500.000,00	R$ 3.874,50*
R$ 1.350.000,00	R$ 3.487,05*
R$ 1.200.000,00	R$ 3.099,66*
R$ 1.000.000,00	R$ 2.583,00*

240 meses*



SIMULE AGORA



Juntos para Investir.

IGP terá novos contratos emergenciais

Projetos aprovados pela Assembleia Legislativa visam mitigar defasagem de efetivo no Interior. Serão 38 profissionais distribuídos entre as regiões Norte, Alto Uruguai, Fronteira-Oeste, Campanha e Sul do Estado

POR MARCEL HOROWITZ

CAMILA CUNHA



A estimativa é que as contratações emergenciais vão sanar aproximadamente 20% do déficit existente no efetivo

Um dos principais braços da segurança pública ganhará força e maior alcance no Rio Grande do Sul. Nos próximos meses, novos profissionais devem ser chamados para ampliar as equipes de perícias em diferentes cidades no interior gaúcho. Os futuros peritos vão atuar com o objetivo de potencializar a velocidade do atendimento à população, a produção de provas técnicas e a cooperação entre órgãos de Justiça e forças policiais. Ainda não há datas definidas para a realização dos editais.

O reforço foi aprovado por unanimidade na Assembleia Legislativa, no dia 29 de abril, a partir de dois projetos. As duas propostas decorrem do trabalho em conjunto entre a Federação das Associações de Municípios do RS (Famurs), representantes do parlamento e governo do Estado. A articulação teve início em outubro do ano passado, com foco na contratação de profissionais em caráter emergencial para o Instituto-Geral de Perícias (IGP) e na prorrogação de contratos já existentes.

Serão chamados 38 servidores, sendo 22 médicos legistas e 16 auxiliares de perícia. O vínculo profissional terá prazo de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período em casos de necessidade. Além disso, também foi autorizada a extensão de um ano em 31 contratos já existentes, o que garante a permanência de servidores mais experientes na instituição.

Segundo o Executivo, as contratações não irão interferir no andamento dos concursos públicos já autorizados. Fica mantida a previsão para que as vagas em concursos já anunciados possam ser somadas às das contratações de emergência.

O diretor-geral do IGP, Paulo Barragan, avalia que desde o último concurso, em 2017, cerca de 40% dos aprovados tenham pedido exoneração. Uma das alternativas para contornar o excesso de desistências seria instituir um tempo mínimo de serviço nos editais, mas isso não eliminaria os riscos de a mudança esbarrar em questões jurídicas. "Pedidos de exoneração são comuns, principalmente quando um servidor é enviado para trabalhar em uma cidade distante do local onde reside. As causas disso podem ser variadas, indo desde a dificuldade de adaptação até a impressão de que os mesmos cargos têm melhor remuneração em outros estados, o que muitas vezes não é verdade. Uma das soluções para superar esses problemas seria a regionalização dos concursos, porém, é quase impossível fazer isso juridicamente. Outra alternativa seria estipular um tempo mínimo nos concursos. Nesse caso, por exemplo, um aprovado teria que passar um período de experiência na função antes de assumir o cargo efetivamente. Nada está definido, ainda estamos estudando se há maneiras de fazer isso e qual delas seria a melhor", pontua o diretor do IGP.

CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

A primeira medida que recebeu o aval dos deputados foi o Projeto de Lei (PL) 96/2025. O texto estabelece a contratação de 38 profissionais e determina que eles sejam distribuídos entre a região Norte, Alto Uruguai, Fronteira-Oeste, região da Campanha e sul do Estado.

Uma vez contratados, os servidores emergenciais, antes da iniciação prática nas funções, vão ter que atravessar uma fase de treinamentos. Somente estarão isentos de frequentar os treinos na Capital aqueles concursados que já exerceram, por um período mínimo de dois anos, algum tipo de função na área pericial. Em caso de desistência de um dos aprovados, a vaga será preenchida por um suplente.

Os profissionais terão carga horária de trabalho de 40 horas semanais. Eles ainda poderão ter turnos nos sábados, domingos e feriados, além do período da noite. O descanso previsto é de um dia por semana.

O texto base do PL 96/2025, com assinatura do governador Eduardo Leite, determina que o critério para a distribuição dos profissionais no RS foi elaborado a partir das cidades que enfrentam maior ausência de atendimento do IGP, em especial em locais onde a situação foi agravada por exonerações, aposentadorias ou falta de aprovados nos concursos públicos anteriores. A redação cita exemplos práticos para justificar o argumento, como o caso de peritos que realizam, por várias vezes na semana, deslocamentos de até 500 quilômetros de seus municípios de lotação, tudo para garantir um atendimento parcial aos moradores de outras cidades.

A proposição deixa claro que a maior carência no efetivo do IGP é em relação aos médicos legistas. Esses profissionais exercem serviços basilares para o bom funcionamento da segurança pública, porque são responsáveis por produzir laudos periciais que servem de fonte para embasar os inquéritos da Polícia Civil e as denúncias do Ministério Público, além das decisões judiciais.

O PL 96/2025 autoriza a contratação de 22 médicos legistas, que serão distribuídos em dez municípios: Rio Grande (3), Frederico Westphalen (3), Erechim (2), Santa Rosa (3), Alegrete (1), Uruguaiana (3), Camaquã (2), Santana do Livramento (2), Lagoa Vermelha (1), Três Passos (2).

Além deles, também foi aprovado o chamamento emergencial de auxiliares de perícia, que auxiliam os médicos em exames de verificação de violência, na coleta de sangue e na análise de vestígios que possam esclarecer a causa ou a autoria de crimes. As futuras contratações vão englobar 16 auxiliares de perícia, distribuídos entre os mesmos dez municípios citados anteriormente, mas com o acréscimo de Bagé.

Por questões de segurança, o governo gaúcho não divulga o número total de servidores que se encontram em atuação no IGP. No entanto, conforme informações do próprio órgão, a estimativa é que as contratações emergenciais vão sanar aproximadamente 20% do déficit existente no efetivo.

Vale destacar que, somado a isso, está em andamento a elaboração de um concurso público com 234 vagas para o IGP, para os cargos de perito criminal, médico legista e técnico em perícias. Os salários variam de R$ 5,1 mil a R$ 16,4 mil. A Fundatec será a banca do edital e já foi divulgado o estudo técnico preliminar da seleção. Além desse, outro certame do IGP teve o edital publicado em março. Foram oferecidas 40 vagas para o cargo de papiloscopista, cujo salário é de R$ 8,9 mil. As provas vão até o dia 15 de junho.

Prorrogação de contratos

A incorporação de mais profissionais ao IGP ainda recebeu o complemento de um segundo projeto, o PL 97/2025, também aprovado de forma unânime na Assembleia Legislativa e igualmente em caráter emergencial. A partir desta proposta, foi autorizada a extensão dos contratos de servidores que já trabalham no órgão.

De acordo com a medida, todos os contratos prorrogados deverão ser substituídos por servidores concursados após a conclusão do curso de formação. O projeto estende os vínculos até 31 de março de 2026 e garante a manutenção dos atendimentos periciais em 16 municípios. No entanto, caso se mantenha a situação de necessidade excepcional, os vínculos emergenciais ainda poderão ser ampliados por mais 12 meses, até março de 2027.

A lei prorroga 31 contratos emergenciais para trabalhadores no IGP, sendo médicos legistas e auxiliares de perícias. A lista completa com os nomes dos servidores contratados, cargos, local de lotação e carga horária deverá ser publicada pelo governo no Diário Oficial nos próximos dias.

No texto do PL 97/2025, é dito que, mesmo após a nomeação dos aprovados no último do IGP, realizado em 2017, não foi possível preencher todas as vagas existentes, em especial para os cargos de perito, o que justificaria a prorrogação dos contratos. Outra razão exposta na tese, também subscrita pelo Executivo Estadual, é que a medida atende ao interesse público.

De acordo com o projeto de lei, serão prorrogados os contratos de oito médicos legistas nos municípios de Alegrete, Palmeira das Missões, Carazinho, Rio Grande, Santiago, São Borja, São Luiz Gonzaga e Vacaria. Já os auxiliares de perícia terão 11 extensões contratuais nas cidades de Canoas, Santa Maria, São Jerônimo, Camaquã, Ijuí, Palmeira das Missões, Santa Rosa, Santo Ângelo, Três Passos, Vacaria e Porto Alegre.

A lei também prevê que, conforme a necessidade de serviço e se justificada tecnicamente, os profissionais poderão ser realocados para outros municípios.

CAMILA CUNHA



Serão prorrogados os contratos de oito médicos legistas e de 11 auxiliares de perícia

rede aleluia

Porto Alegre
FM 100.5

Sua mensagem de fé para todos os dias

Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.

Baixe o App:
REDE ALELUIA

Acesse:
REDEALELUIA.COM.BR

Ligue e participe:
(51) 3284.0778

Comercial:
(51) 3284.0773

CAMILA CUNHA



Uma vez contratados, antes de iniciarem suas atividades, os servidores emergenciais vão passar por treinamentos na Capital

Prefeituras do RS pedem mais interiorização do Instituto-Geral de Perícias

O aumento de efetivo no IGP é uma demanda frequente de prefeituras no interior do Estado. A carência de recursos humanos pode ser observada de forma ainda mais aguda em municípios onde as equipes são mantidas com apoio direto das prefeituras, dos Conselhos Comunitários Pró-Segurança (Consepros) e das associações regionais.

Erechim, com pouco mais de 105 mil habitantes, é um exemplo dessa situação. Ali, o IGP conta com apenas uma profissional, mas presta serviços a outros 42 municípios da região Norte e do Alto Uruguai. A perita atua como médica legista e, por não ter auxiliares, enfrenta limitações para fazer exames de necropsia.

O prefeito Paulo Polis afirma que reformou a unidade com recursos municipais. "O espaço onde está o IGP em Erechim é pago pela prefeitura, que também paga os salários dos estagiários e até a Internet. Já foram gastos mais de R$ 30 mil em reformas no local, com recursos obtidos através da Associação de Municípios do Alto Uruguai (Amau). Realizamos todo um trabalho de reformulação, mas ainda faltam peritos. Sem dúvidas, vamos ganhar um pouco mais de fôlego a partir da contratação de mais profissionais legistas."

Outra cidade que sofre com a defasagem de perícias é Frederico Westphalen, onde o posto do IGP está há mais de nove anos de portas fechadas. A população local acaba sendo atendida por profissionais que vêm de Carazinho, Passo Fundo ou Erechim.

Acontece que nenhuma dessas três cidades está localizada a menos de duas horas de distância de Frederico Westphalen, o que provoca atrasos no atendimento. No início deste ano, por exemplo, o corpo de um ciclista vítima de um acidente passou a noite e a madrugada estirado às margens de uma rodovia, ao relento, sendo recolhido apenas no dia seguinte.

A situação também prejudica o trabalho da Polícia Civil na região. Conforme a diretora da 14ª Delegacia de Polícia Regional do Interior, delegada Aline Palma, a distância entre os IGPs gera imprecisão no registro das ocorrências. Como se isso não bastasse, a questão toma contornos ainda mais graves em casos que envolvem crianças ou adolescentes. "A Polícia Civil sofre muito com a ausência de Departamentos Médicos Legais (DMLs) na região. Em Frederico Westphalen, não há onde fazer necropsias nem exames em vítimas de agressões ou de abusos sexuais. Isso porque as vítimas precisam ser encaminhadas para unidades distantes, como Erechim ou Passo Fundo, o que nos impede de determinar a hora exata das ocorrências e acaba prejudicando os registros. Em casos de lesão, por exemplo, os envolvidos não costumam se deslocar para outros municípios e, por isso, temos que trabalhar com laudos indiretos. A situação é ainda mais difícil quando crianças sofrem abusos, porque, nestes casos, há toda uma burocracia. Não é possível simplesmente levar uma vítima menor de idade para fazer exames em outra cidade, é preciso ter autorização de familiares e o acompanhamento do Conselho Tutelar", aponta a delegada.

O prefeito de Frederico Westphalen, Orlando Girardi, ressalta que a aposentadoria de uma médica legista e a posterior dificuldade de contratar outro profissional são as principais causas do fechamento do IGP na cidade. "Estou otimista com a recente aprovação das contratações emergenciais na Assembleia Legislativa e creio que logo vamos poder chamar novos profissionais."

Girardi adiciona que a ausência de um Posto Médico-Legal (PML) em Frederico Westphalen também prejudica o andamento de atos fúnebres. Não raro, o processo de translado e a liberação de um corpo entre municípios se alonga por quase um dia. "Os moradores de Frederico Westphalen precisam enfrentar longos períodos de espera no translado de um corpo até Passo Fundo ou Carazinho, onde são realizadas as necropsias. Houve casos em que isso ultrapassou 20 horas. Essa demora não apenas aumenta o sofrimento e a angústia das famílias nesse momento delicado, mas também compromete o planejamento dos atos fúnebres, causando frustração e indignação na comunidade", diz Orlando Girardi.

O prefeito reconhece que, mesmo após a reativação do IGP em Frederico Westphalen, a unidade ainda precisará passar por reformas antes de voltar a operar. O levantamento dos gastos ainda não foi realizado, mas o esperado é que os recursos sejam oriundos do município.

"Ainda não fizemos um levantamento detalhado sobre os custos envolvidos, mas isso será uma etapa fundamental para garantir que o espaço ofereça um atendimento digno às famílias. Após a retomada do serviço, esperamos que toda a comunidade seja beneficiada, que isso alivie o sofrimento das famílias e fortaleça o compromisso do município com a saúde e o bem-estar de seus cidadãos", enfatiza o prefeito.

Conforme Adriane Perin de Oliveira, presidente da Famurs e prefeita de Nonoai, a interiorização do IGP não deixará de ser uma das prioridades da gestão, mesmo após o reforço dos serviços ter sido aprovado na Assembleia gaúcha. De acordo com a prefeita, que assumiu o comando da Famurs no dia 7 de maio, a principal motivação é reduzir a dor dos familiares das vítimas. "Oferecer um serviço digno e eficaz à população é especialmente importante em momentos tão doloridos como a perda trágica de um ente querido. Só quem mora no interior do RS sabe como é difícil enfrentar a carência de serviços assim."

Esporte e estudo: desafios e oportunidades

Quando atletas se deparam com a escolha entre estudar ou praticar esportes, programas públicos, de entidades e universidades podem incentivar ambos, oportunizando a formação desportiva e futuros competidores olímpicos

POR **AUGUSTO BOTH***

Promover a saúde física em paralelo às faculdades mentais é um milenar desafio na história. Desde as civilizações greco-romanas antigas, busca-se a plenitude humana. Entretanto, equilibrar essas realidades, principalmente quando se busca o alto rendimento, nem sempre é tarefa fácil.

Suporte estrutural, psicológico e técnico, recursos, treinamentos, competições, tempo para conciliar vida esportiva, profissional e acadêmica são problemas que podem dificultar essa atuação em sintonia. Assim, governos e instituições de ensino brasileiras oferecem facilidades. Entre eles, seleções especiais a atletas, bolsas, programas e incentivos diversos para o desenvolvimento de habilidades esportivas sem deixar os estudos de lado.

Essa prática, apesar de recente no Brasil, é antiga em outros países. Nos EUA, a National Collegiate Athletic Association (NCAA) passou a regulamentar formalmente as bolsas atléticas em 1956, estabelecendo as primeiras diretrizes básicas sobre incentivos. Hoje, as universidades norte-americanas são o principal canal de acesso às principais ligas esportivas profissionais do país.

ANDRIELI SIQUEIRA / FEEVALE / CP



Atletas brasileiros, como Tamires Pohren, bolsista do Programa Esporte Universitário da Feevale e medalhista de Prata nos JUBs, recebem incentivo e auxílio acadêmico

UFSM

No Rio Grande do Sul, a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), com o "Processo Seletivo de Ingresso de Atletas de Rendimento UFSM" (Piares), é um exemplo de instituição que oferece essa ponte. Frederico Lima, coordenador do curso de Educação Física/bacharelado, explica que o Piares nasceu com o objetivo de "criar uma maneira para que atletas pudessem acessar o Ensino Superior". O projeto, de autoria do professor Luiz Fernando Cuozzo Lemos, foi inspirado em bolsas esportivas de universidades norte-americanas, adaptando a prática aos moldes da universidade pública brasileira.

O Piares, em 2024, ofereceu 102 vagas em duas modalidades: "Atleta de Rendimento em formação (potenciais talentos)" e "Ex-Atletas de Alto Rendimento", oportunidade para ex-destaques em competições internacionais que procuram continuar suas carreiras com o suporte acadêmico. Frederico revela que a nota para o ingresso é baseada no desempenho acadêmico (que tem peso de 50%) e desempenho esportivo (peso de 50%).

FEEVALE

Outro exemplo, desta vez no ensino privado, é o Programa Esporte Universitário da Universidade Feevale, com campus-sede situado em Novo Hamburgo.

A coordenadora do Núcleo de Extensão Universitária da Feevale, Luciane Iwanczuk, avalia que o projeto traz inúmeros benefícios. Segundo ela, a visibilidade e a vinculação à prática esportiva são elementos importantíssimos para a construção da imagem da universidade, visto que a prestação de serviços à comunidade é uma de suas funções fundamentais. Além disso, o bom rendimento dos estudantes em campeonatos regionais e nacionais, como os Jogos Universitários Gaúchos (JUGs) e os Jogos Universitários Brasileiros (JUBs), também é muito valioso para todos.

Em contrapartida, para os acadêmicos, a Feevale proporciona benefícios, como bolsas de ensino que garantem o seguimento dos estudos, acesso às competições, disponibilidade de equipes especializadas nas áreas de Fisioterapia, Quiropraxia, Nutrição e Psicologia, além de academias e acompanhamento técnico.

A universidade de Novo Hamburgo conta, em parceria com outras entidades, com equipes masculinas e femininas de futsal, voleibol e handebol, assim como modalidades individuais de atletismo; beach tennis; ciclismo; judô; e natação. No momento, o Projeto, que é realizado por meio da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Extensão (Proppex) da Feevale, dispõe de 112 estudantes-atletas, entre bolsistas e voluntários.

Ambas as universidades garantem que não apenas o incentivo ao esporte continuará em seus quadros seletivos e de bolsistas, como há planos de ampliação dos auxílios. Propostas assim, como de UFSM e Feevale, são fundamentais à evolução de atletas em formação, que hoje representam universidades, mas que, futuramente, podem representar o Brasil.

***Sob orientação de Maria José Vasconcelos**

Incentivos

- União: O Bolsa-Atleta é programa federal que dispõe recursos a diferentes modalidades esportivas. Desde 2005, apoia desportistas brasileiros de alto rendimento, em muitas competições, como Olimpíadas.
- Estado: Em 2025, a Secretaria de Esporte e Lazer do RS investirá R$ 4,5 milhões. Terá 575 bolsas-auxílio a atletas e treinadores, nas categorias Esporte: Educacional, de Rendimento e Olímpico e Paralímpico.
- Instituições: Colégios e universidades públicas e privadas concedem variados benefícios a atletas.

A EMOÇÃO DO FUTEBOL ONDE VOCÊ ESTIVER
RÁDIO GUAÍBA 101.3 FM
CONECTANDO TEU MUNDO
www.guaiba.com.br
Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532
Google Play
App Store
OFERECIMENTO
banrisul
óptica foernges 130 Anos A MAIS ANTIGA DO BRASIL
TEMPO E PLACAR
AMRIGS ASSOCIAÇÃO MÉDICA DO RIO GRANDE DO SUL
COMENTÁRIOS
Dália ALIMENTOS
CRAQUE DO JOGO
Trilegal
TORCIDA
martinox
Galeazi Metais
Plena

+ gastronomia

Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia | E-mail: gastronomia@correiodopovo.com.br



Andreia Gentilini

Celebrar o sommelier

Na semana em que se comemora o Dia Internacional do Sommelier, celebrado em 3 de junho, convido os leitores a um brinde especial: à arte de servir, conhecer e encantar por meio do vinho. Como colunista e sommelier, compartilho com orgulho a trajetória que me une a essa profissão que é, antes de tudo, uma paixão.

Tive a honra de estar entre os fundadores da Associação Brasileira de Sommeliers do Rio Grande do Sul (ABS-RS), entidade que se tornou polo formador e disseminador do conhecimento no Brasil. Foi com entusiasmo e compromisso que participei da formação de centenas de sommeliers, ajudando a elevar o nível de conhecimento e serviço do vinho no país.

Mas afinal, o que é um sommelier? E como essa figura se diferencia de outras dentro do universo do vinho? O enólogo é o responsável técnico pela elaboração do vinho — aquele que acompanha a uva desde o vinhedo até a garrafa. Já o enófilo é o amante do vinho, o entusiasta que consome e se interessa pelo tema. O sommelier, por sua vez, é o profissional que atua diretamente no serviço e na curadoria dos vinhos, sendo ponte entre o produtor e o consumidor. Ele recomenda rótulos, elabora cartas, realiza harmonizações e garante que a experiência do cliente à mesa seja impecável. Exige-se dele conhecimento técnico, sensibilidade e constante atualização.

Para quem deseja se aprofundar nesse universo e até mesmo seguir a carreira, há caminhos sólidos e acessíveis. A ABS-RS é um deles — uma escola respeitada que completa neste ano seus 10 anos de história no Rio Grande do Sul e já formou mais de mil sommeliers. Com sede em Bento Gonçalves, a associação oferece o curso de Sommelier Profissional tanto no formato presencial quanto *on-line*, com aulas sobre viticultura, enologia, análise sensorial, harmonização, serviço, espumantes, vinhos do mundo e muito mais. Um curso completo que prepara não apenas para atuar, mas para transformar a relação com o vinho.

Um grande exemplo de excelência na profissão é Bruno Sias, eleito o Melhor Sommelier do Rio Grande do Sul em 2024 e recém-certificado com a diplomação da ASI – *Association de la Sommellerie Internationale*. Essa certificação, reconhecida mundialmente, atesta um elevado nível de conhecimento e prática, sendo um marco na carreira de qualquer sommelier. Coincidentemente (ou não), o Dia Internacional do Sommelier é comemorado exatamente na data da fundação da ASI, reforçando o papel da entidade como referência global na valorização e qualificação da profissão.

Celebrar esta data é também reconhecer o papel transformador do sommelier na cultura do vinho. Somos intérpretes de *terroirs*, mensageiros de histórias engarrafadas, e acima de tudo, facilitadores da alegria que o vinho proporciona. Que esta semana inspire mais pessoas a conhecer, estudar e brindar com mais consciência. E que possamos continuar, juntos, desbravando o mundo através da taça.

Vinho da semana

AMITIÉ EXTRA BRUT VIOGNIER

■ Espumante elegante elaborado por meio do Método Tradicional imprimindo toda a personalidade da uva Viognier. Permaneceu por, no mínimo, 12 meses em autólise de leveduras e não tem adição de licor de expedição. Elaborado na Serra Gaúcha pela Vinícola Amitié, exibe textura cremosa e enriquece aromas sofisticados. No nariz, encanta com notas cítricas e nuances frutados, lembrando damasco e pera, pão tostado e brioches. A acidez equilibrada e o volume de boca são marcantes.

REPRODUÇÃO / CP



JEFERSON SOLDI / ESPECIAL / CP



Bruno Sias foi eleito Melhor Sommelier do RS em 2024 e recém-certificado com a diplomação da ASI – *Association de la Sommellerie Internationale*

Dicas | Provei e Amei

Essa é uma recomendação de cinco vinhos juntamente com a presidente da ABS-RS, Caroline Dani.

- Espumante Sospirolo Prosecco Nature
- Vinho Sauvignon Blanc Zanotto
- Vinho Taipa Rosé
- Vinho Miolo Sebrumo Cabernet Sauvignon
- Vinho Monumental Syrah



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do Correio do Povo mais informações sobre cada um deles, suas características, como harmonizá-los e dados sobre as vinícolas que os produzem.



Cristiano Paiva

PESCARI
leve a vida mais leve

Sabor trazido do norte de Portugal

Quando cheguei a Portugal, em 2002, carregando na bagagem muitos sonhos, levei um choque de realidade. Não fui com propósito voltado para gastronomia, mas ela me abraçou com força, não resisti ao chamado. Ao visitar o mercado público em Lisboa fiquei impressionado com a abundância de ingredientes frescos e a variedade de especiarias. Porém, o que me chamou a atenção foi o bacalhau. Esse incrível processo que mantém o peixe com as características originais, mesmo depois de muito tempo, me conquistou. Ele pode ser adquirido salgado, que deverá passar pelo processo de dessalgar trocando a água por três dias, ou comprar já dessalgado, muito mais prático.

Para nossa receita de hoje, vou ensinar o Bacalhau à Gomes de Sá, muito apreciado pelos brasileiros.

ALEFER DIAS / ESPECIAL / CP





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia.

FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP



Chocolate sem culpa



Roberto Alves

A tire o primeiro bombom quem nunca suspirou com o chocolate. Assuma de vez sua paixão por chocolate promovendo uma receita que tem o chocolate como tema principal e convide a pessoa de quem você gosta.

Para os amantes de chocolate, especialmente em datas como o Dia dos Namorados, que será comemorado no dia 12 de junho, próxima quinta-feira, há diversas opções que combinam sabor e romance.

Além do chocolate, prepare uma mesa bem bonita para surpreender a pessoa convidada. Isso faz toda a diferença.

Os 4.000 anos de história do chocolate começaram na Mesoamérica antiga, o atual México. Foi nesta região que as primeiras plantas de cacau foram encontradas. Os olmecas, uma das primeiras civilizações da América Latina, foram os pioneiros em transformar a planta de cacau em chocolate.

Aproveite a receita e nos acompanhe na Rádio FM Cultura 107,7, no programa "Cozinhando com Música", e nas redes sociais, @chefrobertoalves.

Filé ao molho de chocolate

■ **INGREDIENTES**
(receita para 2 pessoas)
- 2 filés de carne de gado
- 250 gramas de chocolate 75% amargo de boa qualidade, picado
- 250 ml de vinho tinto seco de sua preferência
- 250 ml de caldo de carne
- 1 cebola média picada
- 1 porção de bacon picado a gosto
- 3 folhas de louro fresco
- ramos de tomilho fresco
- sal
- pimenta-do-reino

■ **MODO DE FAZER**
Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino moída na hora. Em uma panela, coloque azeite de oliva, grelhe os filés em ambos os lados, até o ponto do gosto do seu paladar. Reserve.
Na mesma panela, coloque o bacon picado e grelhe bem, acrescente a cebola e uma pitada de sal. Quando a cebola começar a caramelizar, coloque o vinho e as ervas aromáticas, o louro e o tomilho frescos. Deixe reduzir até a metade, em fogo médio.
Depois, coloque o caldo de carne e deixe reduzir novamente até a metade.
Retire a espuma que se formar por cima do molho com uma colher, para não deixar o molho turvo. Mais uma vez, deixe reduzir por uns 20 minutos em fogo baixo. Após, coe esse molho e ele está pronto. Você pode colocar uma dose pequena de vinagre para equilibrar a acidez do molho.
Por último, desligue o fogo, coloque o chocolate picado e misture tudo muito bem.
Se necessário, coe novamente e mantenha aquecido.
Aqueça os filés no forno ou em uma frigideira.

■ **PARA A MONTAGEM**
Em um prato bem bonito, sirva o filé com o molho por cima. Você pode ainda fazer um purê de batata para acompanhar, fica muito bom.

Bom proveito e vida saudável! Para falar conosco, em caso de dúvida sobre as nossas receitas ou para fazer sugestões, utilize o nosso e-mail roberto@profesta.com.br

Bacalhau à Gomes de Sá

■ **INGREDIENTES**
- 500 gramas de bacalhau dessalgado
- 500 gramas de batatas rosa
- 2 cebolas grandes cortadas em rodelas finas
- 2 dentes de alho picados
- 4 ovos cozidos
- azeitonas pretas
- salsa fresca picada
- azeite de oliva (bastante)
- sal e pimenta-do-reino a gosto

■ **MODO DE PREPARO**
Cozinhe o bacalhau por 8 minutos em água fervente, depois escorra, retire a pele e espinhas e tire em lascas grandes.
Para descascar batatas torneadas (ou batatas com corte torneado), primeiro você precisa tornear as batatas. Depois, você pode usá-las como quiser, seja para fritar, assar ou cozinhar. Para tornear, você usa uma faca para remover a casca e dar à batata a forma de um barril, com sete lados.
Em uma frigideira grande ou panela, aqueça bastante azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente.
Em um refratário ou panela funda, intercale camadas de batata, bacalhau e o refogado. Nessa receita, eu vou saltear todos ingredientes na frigideira. Ajuste sal e pimenta. Regue com mais azeite e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos. Retire do forno e decore com os ovos cozidos em rodelas e picados, as azeitonas inteiras e a salsa picada. Sirva quente, com mais azeite se quiser.

■ **DICA DO CHEF**

O bacalhau desta receita vem da Pescari, que nos proporciona o melhor do mar, elevando este prato a uma verdadeira experiência gastronômica. Um toque do mar em sua melhor forma. Confira no Instagram @emporio.pescari.

ALEFER DIAS / ESPECIAL / CP



Cine PE 2025 abre cortinas

Com provocação, poesia e a promessa de uma festa audiovisual, a semana terá a abertura do Festival de Cinema de Recife

POR MARCOS SANTUARIO



PARIS FILMES / DIVULGAÇÃO / CP

Fora da competição será exibido o aguardado 'Os Enforcados', de Fernando Coimbra, estrelado por Leandra Leal e Irandhir Santos

Por onde passa, a Calunga dança. E no Recife, ela já abriu os braços para receber a 29ª edição do Cine PE – Festival do Audiovisual, que começa nesta segunda-feira, 9 de junho, e segue até o dia 15. Com o tema "Cine PE – Festa da Cultura", o evento abandona qualquer postura tímida e se posiciona como é, uma celebração da identidade, da memória e da resistência audiovisual brasileira.

Seguindo a tendência do aumento da produção audiovisual nacional, a edição 2025 já começou com números que impressionam. Segundo os organizadores, foram 1.004 filmes inscritos – recorde histórico que supera os 982 do ano passado – em uma prova clara de que o cinema nacional continua pulsando, produzindo, desafiando narrativas e resistindo mesmo em meio a cortes, retrocessos e incertezas.

Desse universo, 38 produções foram selecionadas para exibição, e todas as sessões serão gratuitas – um convite direto à democratização do acesso à cultura. A espinha dorsal do festival continua sendo sua Mostra Competitiva de Longas-Metragens, com cinco títulos que tratam de refletir um Brasil multifacetado, íntimo, contraditório e inventivo. De São Paulo vem "A Melhor Mãe do Mundo", de Anna Muylaert, em mais uma narrativa que promete provocar discussões sobre maternidade e afeto. O documentário "O Ano em Que o Frevo Não Foi pra Rua", de Mariana Soares e Bruno Mazzoco, também paulista, faz reverberar em imagens a angústia cultural dos tempos pandêmicos.

Mas é Pernambuco que brilha com força local com "Senhoritas", de Mykaela Plotkin, prometendo deixar sua marca nas telas do Teatro do Parque, onde ocorrem todas as sessões competitivas. O cinema pernambucano, aliás, se mostra um dos protagonistas silenciosos do festival: além de sete curtas regionais na mostra competitiva, o estado também marca presença com o emocionante "Eu Preciso Dizer Que Te Amo", de Marlom Meirelles, um dos Hors Concours da edição, realizado em parceria com estudantes da rede pública de Jaboatão dos Guararapes.

E falando em destaque fora da competição, o aguardado "Os Enforcados", de Fernando Coimbra, estrelado por Leandra Leal e Irandhir Santos, é o grande evento cinematográfico da programação paralela. A produção da Gullane Filmes é vista por muitos como um dos filmes mais fortes do circuito nacional deste ano.

Mas o Cine PE 2025 não se limita à consagração: ele quer formação, provocação e pluralidade. O lendário Cinema São Luiz será palco de três mostras especiais em matinês voltadas à formação de público. No dia 14, a Mostra Grandes Festivais exibe obras consagradas do circuito; no dia 15, entram em cena a Mostra Lei Paulo Gustavo e a Mostra Panorama Paraíba, abrindo espaço para produções recentes financiadas por políticas públicas e para o talento do estado vizinho.

A Mostra Infantil, já realizada nos dias 20, 21, 26 e 28 de maio, plantou sementes entre estudantes da rede pública com sessões de "Chico Bento e a Goiabeira Maraviósa" e "Jorge Quer Ser Repórter", em ação formativa que reforça o papel social do festival: o cinema também é ferramenta de encantamento, identidade e educação. E a homenagem deste ano vai para o ator e diretor Júlio Andrade, intérprete de intensidade bruta, conhecido por papéis memoráveis em "Sob Pressão", "Gonzaga – De Pai pra Filho" e o recente remake de "Vale Tudo". Uma Calunga de Ouro para uma carreira que tem desafiado os limites entre palco e tela.

Falando nela: o Troféu Calunga, criado por Juliana Notari, segue como símbolo máximo do festival, reverberando a força ancestral do maracatu. Mais do que uma estatueta, a Calunga é um gesto de respeito às raízes afro-brasileiras — e um lembrete de que não há futuro sem memória. No fim, o Cine PE é um outro convite para o público a ocupar as salas, a olhar nos olhos das narrativas, a ver o Brasil sem filtros.

+ *programação*

Leia mais em correiodopovo.com.br/arteeagenda

FILMES NOS CINEMAS

PRÉ-ESTREIA

COMO TREINAR SEU DRAGÃO
De Dean DeBlois (CAN). Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 1 (13h30 - 16h05 - 18h40 - 21h15), Cinemark Barra 2 (16h45), Cinemark Barra 2 3D (19h30), Cinemark Barra 4 DBOX (13h - 15h50), Cinemark Barra 4 DBOX 3D (18h40), Cinemark Barra 5 DBOX (12h - 14h50), Cinemark Barra 5 DBOX 3D (17h40 - 20h30), Cinemark Canoas 2 (12h - 14h50), Cinemark Canoas 2 3D (17h40 - 20h30), Cinemark Canoas 7 (18h40 - 21h30), Cinemark Canoas 7 3D (13h - 15h50), Cinemark Ipiranga 1 (12h - 14h50), Cinemark Ipiranga 1 3D (17h40 - 20h30), CInemark Ipiranga 5 (14h - 19h30), CInemark Wallig 1 (11h - 14h - 16h50), CInemark Wallig 5 (12h - 14h50), Cinemark Wallig 5 3D (17h40 - 20h30), Cinemark Wallig 8 IMAX 3D (11h30 - 18h40), Cinépolis João Pessoa 3 (13h - 15h45 - 18h30 - 21h15), Cinesystem Bourbon Country 1 (16h), Cinesystem Bourbon Country 4 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), Cinesystem São Leopoldo 2 (14h - 16h30 - 19h), Cinesystem São Leopoldo 5 (13h30 - 16h), GNC Iguatemi 5 (13h10 - 15h40 - 18h10 - 20h45), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (13h30), GNC Praia de Belas 6 (13h30 - 16h - 18h30 - 21h), UCI Canoas 1 (16h20 - 21h05), UCI Canoas 2 (16h35), UCI Canoas 2 (14h - 19h10), UCI Canoas 2 3D (16h35), UCI Canoas 3 (13h - 18h25).
LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (21h45).

ESTREIA

A MULHER QUE NUNCA EXISTIU
De Mehdi M. Barsaoui (TN).
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (19h15).

BAILARINA
De Len Wiseman (EUA). Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 5 (13h45 - 16h20 - 18h55 - 21h30), Cinemark Barra 6 (18h20), Cinemark Canoas 1 (19h30 - 22h20), Cinemark Canoas 5 (12h15 - 15h15 - 18h15 - 21h20), Cinemark Ipiranga 4 (12h50 - 15h40 - 18h30 - 21h20), Cinemark Ipiranga 5 (22h20), Cinemark Wallig 1 (19h45), Cinemark Wallig 2 (12h40 - 15h40 - 18h25 - 21h20), Cinépolis João Pessoa 1 (13h15 - 16h - 18h45 - 21h30), Cinesystem São Leopoldo 1 (15h - 17h30 - 20h), GNC Iguatemi 2 (14h10 - 19h15), GNC Praia de Belas 3 (13h40 - 16h20 - 19h), UCI Canoas 3 (15h35 - 21h), UCI Canoas 7 (14h - 19h10).
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), Cinemark Barra 4 (21h30), Cinemark Barra 6 (12h40 - 15h30), GNC Iguatemi 2 (16h45 - 21h45), GNC Moinhos 1 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), GNC Praia de Belas 3 (21h30), GNC Praia de Belas 4 (15h55), UCI Canoas 7 (16h35).

DAAAAAALÍ!
De Quentin Dupieux (FR).
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (18h).

EMPATE
De Sérgio de carvalho (BR).
NACIONAL - CineBancários (19h).

LAMPIÃO, O GOVERNADOR DO SERTÃO
De Wolney Oliveira (BR).
NACIONAL - CineBancários (17h).

MEMÓRIAS DE UM CARACOL
De Adam Elliot (AUS).
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (15h35), Sala Norberto Lubisco CCMQ (17h).

OH, CANADÁ
De Paul Schrader (EUA).
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (13h50), GNC Moinhos 4 (21h50).

OS TRÊS REIS
De Steven Phil (EUA).
LEGENDADO - GNC Praia de Belas 4 (21h20).

TELEFÉRICO DO AMOR
De Veit Helmer (GER). Drama.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h30).

VENCER OU MORRER
De Vincent Mottez (FR). Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 3 (19h).

EM CARTAZ

A HISTÓRIA DE SOULEYMANE
De Boris Lojkine (FR). Drama.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h).

CAIAM AS ROSAS BRANCAS!
De Albertina Carri (ARG).
LEGENDADO - Cinemateca Capitólio (19h).

ENTRE DOIS MUNDOS
De Emmanuel Carrère.
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (14h45).

HOMEM COM H
De Esmir Filho (BR).
NACIONAL - GNC Iguatemi 3 (18h20 - 21h), GNC Moinhos 2 (16h20 - 18h50 - 21h20), GNC Praia de Belas 4 (13h45 - 18h40).

LILO & STICH
De Dean Fleischer (EUA).
DUBLADO - Cineflix Total 2 (16h - 20h40), Cineflix Total 4 (14h - 16h30 - 18h50 - 21h10), Cineflix Total 2 (13h40 - 18h20), Cinemark Barra 1 (12h - 14h30 - 21h), Cinemark Barra 2 (14h15), Cinemark Barra 3 (13h15), Cinemark Barra 7 (12h30 - 15h10 - 18h - 20h45), Cinemark Barra 8 (13h40 - 16h15 - 19h), Cinemark Canoas 1 (14h - 16h45), Cinemark Canoas 3 (13h30 - 16h - 19h - 21h45), Cinemark Canoas 4 (12h30 - 15h - 18h - 20h45), Cinemark Canoas 6 (14h30 - 17h20, Cinemark Ipiranga 2 (12h10 - 15h - 17h30), Cinemark Ipiranga 3D 2 (20h), Cinemark Ipiranga 3 (13h15 - 15h50 - 18h20), Cinemark Ipiranga 5 (11h20 - 16h50), Cinemark Wallig 3 (12h - 14h30 - 17h - 19h30), Cinemark Wallig 4 (12h55 - 15h25 - 18h - 20h45), Cinépolis João Pessoa 2 (12h - 14h30 - 17h -19h30 - 22h), Cinépolis João Pessoa 4 (11h30 - 14h), Cinesystem Bourbon Country 1 (13h30 - 18h15), Cinesystem Bourbon Country 2 (14h15 - 16h30 - 18h45 - 21h), Cinesystem São Leopoldo 3 (15h15 - 17h40), Cinesystem São Leopoldo 4 (14h - 16h30 - 19h), GNC Iguatemi 3 (14h - 16h10), GNC Iguatemi 4 (13h20 - 15h30 - 17h40 - 19h50), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (16h30), GNC Moinhos 4 (13h10 - 15h20 - 17h30), GNC Praia de Belas 1 (13h20 - 15h30 - 17h40 - 19h50), GNC Praia de Belas 2 (14h20 - 16h35 - 18h50), UCI Canoas 4 3D (13h20 - 18h10), UCI Canoas 4 (15h50 - 20h25), UCI Canoas 5 (13h40 - 16h05 - 18h40 - 20h55), UCI Canoas 6 (17h40).
LEGENDADO - GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (18h45), GNC Moinhos 4 (19h40), GNC Praia de Belas 2 (21h10).

MANAS
De Marianna Brennand (BR).
NACIONAL - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h).

MISSÃO: IMPOSSÍVEL - O ACERTO FINAL
De Christopher McQuarrie.
DUBLADO - Cineflix Total 3 (21h10), Cinemark Canoas 6 (20h), Cinemark Ipiranga 3 (21h), Cinépolis João Pessoa 4 (16h30), Cinesystem São Leopoldo 5 (18h30), GNC Iguatemi 1 (13h50 - 20h50), GNC Praia de Belas 5 (13h50 - 20h50), UCI Canoas 6 (14h25 - 20h).
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (17h10), Cinemark Barra 6 (21h15), Cinesystem Bourbon Country 1 (20h30), Cinemark Wallig IMAX 8 (15h10 - 21h35), GNC Iguatemi 1 (17h20), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (21h15), GNC Moinhos 3 (17h45 - 21h05), GNC Praia de Belas 5 (17h20).

O BEM VIRÁ
De Uilma Queiroz (BR).
DUBLADO - Cinemateca Capitólio (17h).

O COMBINADO NÃO SAI CARO
De Luiz Pinheiro (BR).
NACIONAL - Cinesystem São Leopoldo 3 (13h15).

OS DRAGÕES
De Gustavo Spolidoro (BR).
NACIONAL - Cineflix Total 3 (15h - 17h).

PECADORES
De Ryan Coogler (EUA).
LEGENDADO - GNC Moinhos 2 (13h40).

PREMONIÇÃO 6: LAÇOS DE SANGUE
De Zach Lipovsky (CA).
DUBLADO - Cinemark Ipiranga 2 (22h30), Cinemark Wallig 3 (22h), Cinépolis João Pessoa 4 (20h), Cinesystem São Leopoldo 3 (20h), GNC Iguatemi 3D 4 (22h), GNC Praia de Belas 3D 1 (22h), UCI Canoas 1 (18h50).
LEGENDADO - Cinemark Barra 2 (11h45 - 22h15), UCI Canoas 1 (13h50).

RITAS
De Oswaldo Santana (BR).
NACIONAL - CineBancários (15h), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (16h20).

VIRGÍNIA E ADELAIDE
De Jorge Furtado (BR).
NACIONAL - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (14h30).

ESPECIAL

SESSÃO VAGALUME
Cinemateca Capitólio
A VIAGEM DO PRÍNCIPE (15h).

REEXIBIÇÃO

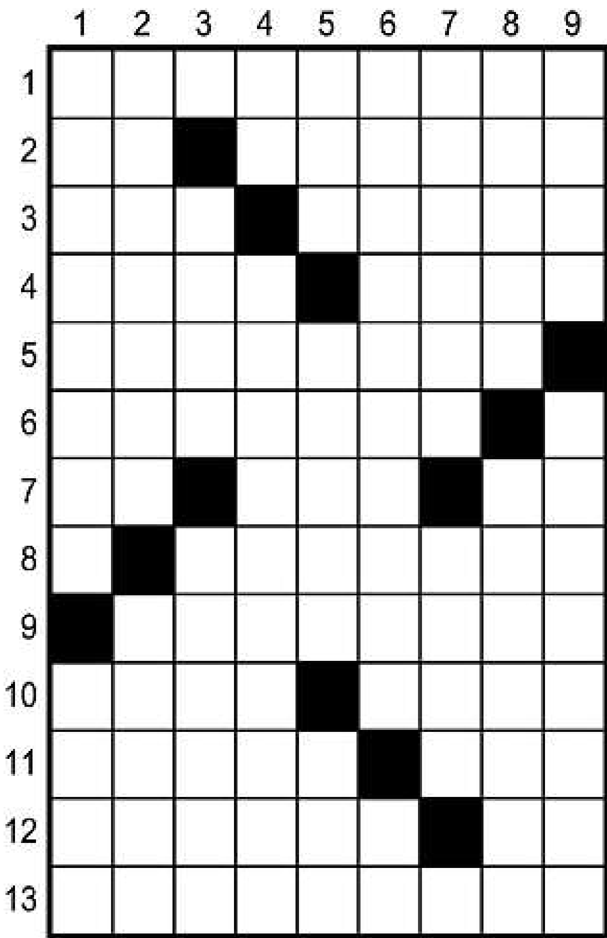
SANEAMENTO BÁSICO + ILHA DAS FLORES
NACIONAL - Sala Paulo Amorim CCMQ (16h50).

Cruzadas

www.arecreativa.com.br

Horizontais
1. Ruído ensurdecedor
2. Sociedade Anônima / Podem ter os mesmos avós
3. Certidão Negativa de Débito / Abrem e fecham uma citação
4. Artista de teatro, cinema etc / O máximo possível
5. Agência comercial que trata de aluguéis
6. A resposta dos deuses
7. Levanta-o o vento / A árvore nacional brasileira / Sigla do estado de Ilhéus
8. Associar
9. Açúcar químico
10. (Gír.) Crise nervosa / Pedir rezando
11. Engenho de açúcar / A cantora mineira Carolina, de “Joana”
12. O equino mais comum / Sigla de uma era muito remota
13. Substância que dá a cor verde dos vegetais

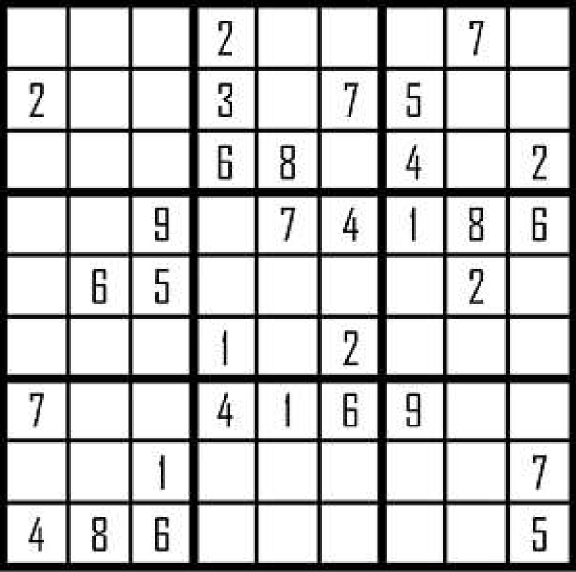
Verticais
1. Pedaço delgado de carne, espécie de bife / Pontifícia Universidade Católica de Campinas
2. O ator fluminense Rodrigo, de “33” (2015) / Fibra têxtil, sucedânea do cânhamo
3. O ambiente dos portuários / Preso, encarcerado
4. Relações Públicas / Argumentar
5. Um ciclo de milênios / Uma aposta de hipódromo / Um apelo ao telefone
6. Matador profissional / O meio do... sofá
7. Contaminado / Meio louco
8. Canto monótono / A maior ilha fluvial do mundo
9. É duro de roer / Uma cobra venenosíssima



Sudoku

www.arecreativa.com.br

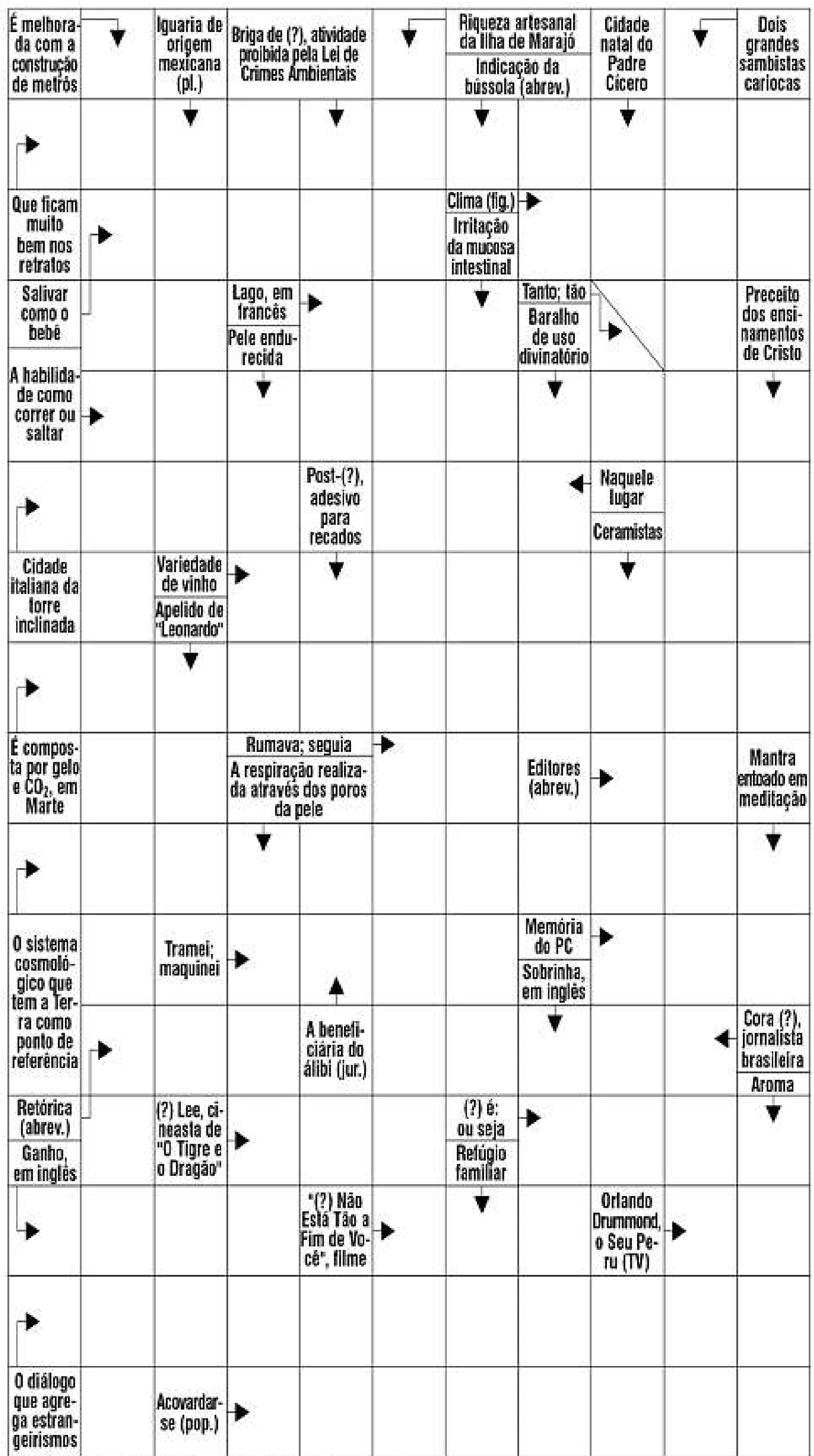
Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.



			2				7	
2			3		7	5		
			6	8		4		2
		9		7	4	1	8	6
	6	5					2	
			1		2			
7			4	1	6	9		
		1						7
4	8	6						5

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br



TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
09h00 – Record Kids
10h30 – Eu, a Patroa e Crianças
12h15 – Todo Mundo Odeia O Chris
14h15 – Cine Maior
15h45 – Acerte Ou Caia!
18h00 – Love & Dance
19h45 – Domingo Espetacular
23h00 – Esporte Record
00h30 – O Residente
01h00 – IURD

CANAL 18 | RECORD NEWS
07h30 – Record News Séries
08h00 – Agro Record News
09h00 – Estado de Excelência
09h30 – Agro, Saúde e Cooperação
10h00 – Momento Moto
10h30 – Record News Séries
11h30 – Zapping
12h30 – Câmera Record
13h30 – Record News Repórter
14h00 – Câmera Record
15h00 – Repórter Record
16h00 – Mulheres Positivas
16h30 – Ressoar
17h30 – Record News
18h20 – Record News Séries
19h00 – Soltando Os Bichos
19h30 – Aldeia News
20h30 – Record News Repórter
21h30 – Câmera Record
22h30 – Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
07h00 – Pampa Show
09h00 – Programa Religioso
10h00 – Tri Legal
11h00 – Pampa Show
18h45 – Para Aqui!
21h45 – Pampa Show

CANAL 5 | SBT
06h00 – SBT Notícias
07h00 – Pé Na Estrada
07h30 – SBT Sports
09h00 – Notícias Impressionantes
11h00 – Sorteio Da Tele Sena
11h15 – Domingo Legal
18h15 – Roda A Roda
19h00 – Programa Silvio Santos Com Patrícia Abravanel
00h00 – The Chosen

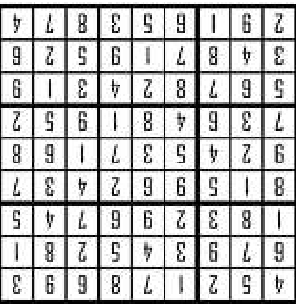
CANAL 7 | TVE
06h30 – Universidades Na TVE
07h00 – Cantos Do Sul Da Terra
08h00 – Rio Grande Rural
09h00 – Moderna Tradição
10h00 – Faróis Do Brasil
10h45 – Basquete Feminino - Cerrado x Ourinhos
13h00 – Samba Na Gamboa
14h00 – Peixonauta, O Filme
16h30 – Filme A Árvore da Vida
18h00 – Segredos Da Austrália
19h00 – Guardiões da Vida
20h00 – Brasil Visto De Cima
20h30 – No Mundo Da Bola
21h30 – Sobre Nós
22h00 – Moderna Tradição
23h00 – Cantos Do Sul Da Terra

CANAL 10 | BAND
07h00 – Entre Amigos - Reprise
08h00 – Band Motores
08h30 – Boca No Trombone
09h00 – Tri Legal Tchê
10h00 – Band Esporte
10h30 – Viva Sorte
12h00 – Stock Car
13h30 – Show Do Esporte
16h00 – MasterChef Amadores
18h00 – Planeta Selvagem
19h00 – Perrengue Na Band
20h50 – NBA - Finals 2
23h30 – Programa Do João

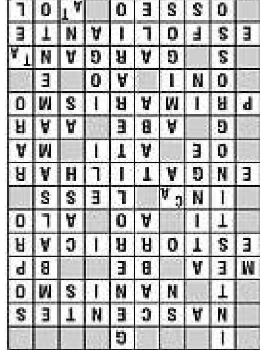
CANAL 12 | RBS
06h35 – Galpão Crioulo
07h05 – Auto Esporte
07h35 – Globo Rural
08h30 – Viver Sertanejo
09h15 – Esporte Espetacular
12h55 – Velozes & Furiosos 7
14h55 – Batman Vs Superman
17h00 – Domingão Com Huck
20h30 – Fantástico
23h35 – Circuito Sertanejo

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU



PALAVRAS CRUZADAS



CRUZADAS

Soluções

HORIZONTAIS: 1. ESPADAS. 2. NAMORAR. 3. SR. NUANCE. 4. TENTADO. 5. AVOADO. VA. 6. TORNO. DIC. 7. ILNO. MINI. 8. STA. MILHO. 9. TO. CARMEN. 10. BURRADA. 11. CORREA. OO. 12. AVISADO. 13. ANDROSO.

VERTICAIS: 1. ESTATISTICA. 2. REVOLTO. OVA. 3. SN. NORMA. BRIN. 4. PANTANO. CURSO. 5. ANUADO. MAREAR. 6. DOADO. MIRRADO. 7. ARNO. DILMA. OS. 8. SAC. VINHEDO. 9. RELACIONADO.







Luiz Gonzaga Lopes
lgferreira@correiodopovo.com.br

Outono
Cuide-se bem também nesta estação.
somos coop
Unimed

O mundo lá fora de Frank Jorge

A usina criativa de Frank Jorge não para. Transitando entre Porto Alegre e Buenos Aires, o músico que integrou as formações do Cascavelettes e Graforreia Xilarmonica acaba de lançar o EP "Existe um Mundo lá fora", prenúncio da chegada do oitavo álbum da carreira solo. Em um encontro digital, uma live, em tempos de quarentena, o músico conheceu o carioca Henrique Badke. Eles lançaram o single "Nova Cepas". Desde então promovem videoconferências e tocam juntos. Com a banda de Henrique, a Morcegula, Frank apresenta show mais especial, no Bar Ocidente (João Telles esq. Osvaldo Aranha), no dia 19 de junho, às 21h. Ingressos à venda na Sympla. Frank apresenta repertório com singles mais recentes lançados no final de 2024, "Tudo Não Passou", "Ele Gostou do Serviço?", além do primeiro single de 2025, "Não é Preciso". Também estão na lista de canções os clássicos da Graforreia Xilarmônica como "Nunca Diga", "Eu", "Amigo Punk", e pérolas do rock argentino como "Mariposa Tecknicolor" (Fito Paéz), "Agujeros Negros" (Juana La Loca), "Dulce Condena" (Los Rodriguez), algumas dos The Beatles, The Beach Boys, Roberto Carlos e várias do repertório autoral do trabalho solo. A Morcegula, formada por Henrique Badke (guitarra flying V/voz) e Rebeca Li Maciel (voz e bateria), traz no repertório as músicas do novo álbum lançado em abril de 2025, "Caravana Dos Desajustados" (Gomabase), além de canções do álbum de estreia e versões de hits do Cramps e da Los Saicos.

VICTOR HUGO CECATTO / DIVULGAÇÃO / CP



Frank Jorge apresenta o repertório do seu novo EP 'Existe um Mundo Lá Fora', além das canções da Graforreia Xilarmonica, como 'Amigo Punk', "Eu" e "Nunca Diga" e pérolas dos sete álbuns anteriores, junto com a banda carioca Morcegula

DENIS MAERLANT / DIVULGAÇÃO / CP



Proposta do autor Marcelino Freire une caminhadas em meio à mata, práticas de escuta e escrita e partilhas criativas orientadas em Vespasiano Corrêa (RS)

Imersão literária com Marcelino Freire

O escritor pernambucano Marcelino Freire estará à frente de uma imersão literária voltada à escrita criativa, de 19 a 22 de junho, no espaço Rubra Terra - Eco Refúgio, em Vespasiano Corrêa (RS). Inspirada pelas paisagens do vale do Rio Guaporé e da Ferrovia do Trigo, a proposta une caminhadas em meio à mata, práticas de escuta e escrita e partilhas criativas orientadas. Marcelino fará proposições por exercícios de criação, técnicas para soltar o texto, leituras compartilhadas e troca intensa de ideias, trazendo exemplos de como autores e autoras desbloquearam obras, transpuseram ideias ao papel, enfrentaram angústias e ouviram devolutivas. Ele também dará dicas de como preparar os originais e encontrar parceiros e parceiras nesta jornada. Mais detalhes pelo @rubraterra. Dúvidas podem ser dirimidas pelo Whats da Rubra Terra Produções, (51) 999701212.

Maria Bonita comemora 25 anos

No dia 14 de junho, às 21h, a banda Maria Bonita faz uma celebração de 25 anos de carreira com o melhor do forró no Espaço 373 (Comendador Coruja, 373). A banda executará clássicos autorais e releituras dos maiores sucessos do forró de todos os tempos. Pioneira do forró no sul do Brasil, a Maria Bonita promete um arraial junino inesquecível para os apreciadores da cultura popular brasileira. A banda é formada por Elojac (violão e voz), Kiko Padilha (Sanfona), Lua Barros (Triângulo e Vocal) e Leandro Oliveira (Zabumba). Ingressos no espaco373.com.br.

Roteiro

CORO - Sob a regência de Diego Schuck Biasibetti, o Coro Sinfônico da Ospa (foto) apresenta um amplo panorama da música coral, do Renascimento à contemporaneidade, abrangendo também o barroco italiano, o romantismo e a música coral africana. O programa inclui obras de Palestrina, Brahms, Bruckner, Grieg, Fauré, Gjeilo, entre outros compositores. O evento reúne os cerca de 60 integrantes do Coro Sinfônico da orquestra em uma apresentação à capela. A apresentação ocorre às 17h, na Sala Sinfônica da Casa da Ospa (av. Borges de Medeiros, 1501, junto ao prédio do CAFF). Entrada franca.

SAMBA - Neste domingo, a Travessa dos Cataventos recebe mais uma edição do Samba do Quintana, evento promovido pela Casa de Cultura Mario Quintana (Andradas, 736). A programação, gratuita e ao ar livre, começa a partir das 16h. Nesta edição, o grupo Thiago Ribeiro & Amigos tem como convidada Guaíra Soares. A banda residente é formada por Thiago Ribeiro (vocais e cavaquinho), Fernando Duarte (repique de mão, tamborim, bongô), Franco Salvadoretti (flauta), Marcelo Rossi (violão), Paulo Wolff (pandeiro, carrilhão e chocalhos) e Rogério Menezes (tantan). Curadoria de Bruna Paulin.

ORQUESTRA - O concerto da série Domingo Clássico da Orquestra de Câmara da Ulbra ocorre às 19h, na Associação Leopoldina Juvenil (rua Marquês do Herval, 280). Sob regência de Tiago Flores, o programa reúne obras de Christopher Wilson, Georges Bizet e George Gershwin, com participação da clarinetista Ariane Rovesse, como solista convidada. Haverá intérprete de Libras. A entrada é franca. Em parceria com o Projeto Juvenil Solidário, sugere-se a doação de alimentos não perecíveis ou de roupas em bom estado.

ENTRETENIMENTO - Após o sucesso de "Gashi Show Fora da Tela" e "Natal Gashi em Harmonia", os youtubers Gabriel e Shirley retornarão ao Auditório Araújo Vianna (Osvaldo Aranha, 685) com uma nova apresentação, às 15h. A dupla traz a Porto Alegre o espetáculo "Gashi: O Show". O repertório conta com músicas interativas e uma história inédita. A direção do espetáculo é de Raffa Bittencourt e a produção executiva de Lucas Castelo. Ingressos via plataforma Sympla.

TEATRO - O espetáculo "Lady", com direção de Leona Cavalli, tem última sessão em Porto Alegre neste domingo, às 20h, no Teatro da PUCRS (av. Ipiranga, 6681). A peça parte de um texto inédito de Vana Medeiros escrito para a atriz Susana Vieira, que intercala sua própria biografia com alguns dos mais belos trechos da obra original de Shakespeare.

ANIMAÇÃO - A Sessão Vagalume de junho conta com o apoio especial da Aliança Francesa Porto Alegre, que comemora 80 anos em 2025. Nesta edição, a exibição é da animação "A Viagem do Príncipe", filme dirigido por Jean-François Laguionie e Xavier Picard, com uma jornada com o encontro entre culturas diferentes, explorando o medo do desconhecido. Sessão na Cinemateca Capitólio (rua Demétrio Ribeiro, 1085), às 15h.

VINÍCIUS ANGELI / OSPA / DIVULGAÇÃO / CP



GAÚCHO - Neste domingo, o Rancho Tabacaray (Vicente Monteggia, 2770), reduto cultural da zona sul de Porto Alegre, convida o público para um almoço especial que une tradição, boa música e gastronomia. O evento começa ao meio-dia e conta no cardápio com o autêntico fogo de chão gaúcho. O show com música ao vivo fica a cargo de Ricardo Bergha. Ingressos via plataforma Sympla.



WENDERSON ARAUJO / TRILUX / CNA / CP

Pioneirismo gaúcho inspira busca por IGs

Certificação para Indicação Geográfica integra qualidade, reputação e reconhecimento de um produto com aspectos históricos, culturais e técnicos, agregando valor não apenas ao item distinguido, mas também à região de origem

POTI SILVEIRA CAMPOS

Pioneiro na conquista de indicações geográficas (IGs), o Rio Grande do Sul é hoje o terceiro estado brasileiro com maior número desse tipo de certificação, que vincula qualidade, reputação e reconhecimento de um produto a um determinado território. Além da boa colocação, o Estado também se destaca na promoção da obtenção de IGs e na divulgação dos benefícios proporcionados pela iniciativa.

Um exemplo disso, na avaliação de André Bordignon, gestor estadual de Indicação Geográfica do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul (Sebrae/RS), foram os resultados do Connection Terroirs do Brasil, evento realizado em Gramado, na Serra Gaúcha, no final de maio. Na oportunidade, a venda de produtos com selos das 14 IGs gaúchas renderam cerca de R$ 300 mil, entre vendas direta ao consumidor e negócios entre empresas. "Foram mais de 90 encontros entre compradores e representantes das IGs", salienta Bordignon.

No ranking dos estados detentores de certificações gráficas, Minas Gerais ocupa o primeiro lugar, com 21 registros, seguido do Paraná, com 18. Na quarta colocação, com 10 IGs, aparece o Espírito Santo, à frente de Santa Catarina, nove registros, e São Paulo, com seis certificações. Bordignon prevê que São Paulo dará "um salto gigante" no setor. "Eles despertaram mais tarde para esse tema, mas agora fizeram um processo de licitação para várias indicações geográficas."

O Rio Grande do Sul obteve a primeira certificação do país, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), em 2002. A região contemplada foi o Vale dos Vinhedos, também na Serra Gaúcha, por iniciativa da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale), garantindo selos de indicação de procedência (IP) e de denominação de origem (DO).

"Na indicação de procedência, é preciso comprovar que existe um reconhecimento, o porquê daquele reconhecimento e o vínculo do produto com o território, sua tradição e reputação", explica Bordignon. A carne bovina do Pampa seria um exemplo. Na denominação de origem, "é preciso ir mais fundo na pesquisa e comprovar, cientificamente, o fator que existe no território e que exerce influência em sua produção", explica o gestor.

No Brasil, no total, são 134 IGs registradas pelo INPI até o momento. Na estimativa do Sebrae, há 150 mil pequenos negócios com potencial para uso de selo de IG no país, abrangendo 1.753 municípios, o equivalente a 31,5% dos 5.570 municípios brasileiros. "É um processo ainda pouco conhecido. O principal é ter o reconhecimento por parte do consumidor. Quando falamos em indicação geográfica é mais do que simplesmente a origem do produto", diz Bordignon, ressaltando que a certificação contempla aspectos históricos, culturais e técnicos. Daí a necessidade de iniciativa coletiva, de um grupo de empresas ou de pessoas, com adoção de governança, para a abertura de um processo para obtenção de IG.

Os benefícios vão além do interesse comercial imediato do produto certificado, a IG "é uma ferramenta de desenvolvimento do território". O selo agrega valor intrínseco e identidade própria, distinguindo o produto de similares. Proporciona valorização à região produtora, associada ao alcance dos produtos, inclusive no mercado internacional, ou até mesmo pelo incremento do turismo local, um "ganho extra", como afirma Bordignon. Na descrição do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), são produtos de qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e know-how na produção.

Somado à ação coletiva, o processo de obtenção demanda custo e tempo. "Não é barato desenvolver uma indicação geográfica, nem rápido", adverte Bordignon. O investimento varia bastante, "dependendo do nível de pesquisa para comprovação do nexo casual, que é o fator que vai identificar o que há de diferenciado no produto e sua vinculação com o território", explica. Em média, conforme o gestor, o processo custará em torno de R$ 150 mil, e levará, no mínimo dois anos para ser estruturado e protocolado no INPI. Na autarquia federal, o trâmite exigirá mais um ano. "Então, estamos falando de três anos, no mínimo", diz.

A boa notícia é que, além do Sebrae, o poder público – prefeituras, principalmente – e instituições de ensino e de pesquisa – a Universidade Federal de Santa Maria, a Unipampa e a Embrapa, por exemplo – tem se somado aos esforços. "O poder público está enxergando nesse processo uma ferramenta que contribui para o desenvolvimento do território", afirma Bordignon. Um exemplo desse tipo de parceria ocorreu no Vale dos Vinhedos, com a colaboração da Embrapa Uva e Vinho.

As IGs gaúchas

Regiões com certificação por denominação de origem ou indicação de procedência no Rio Grande do Sul

Campos de Cima da Serra
■ Região que inclui também Santa Catarina, destaca-se na produção do Queijo Artesanal Serrano.

Região de Machadinho
■ A cultivar da erva-mate denominada Cambona 4 teve origem em Machadinho, na Região Nordeste do Estado, na década de 1970. Para manter as características da certificação, os produtos da erva-mate devem ser constituídos por, no mínimo, 50% da Cambona 4.

Altos de Pinto Bandeira
■ A área delimitada da denominação de origem de espumante natural Altos de Pinto Bandeira é de 65 quilômetros quadrados, sendo 76,6% localizada em Pinto Bandeira, 19% em Farroupilha e 4,4% em Bento Gonçalves.

Altos Montes
■ Contempla vinhos e espumantes de Altos Montes, com área de 173,84 quilômetros quadrados.

Campanha Gaúcha
■ A área abrange 14 municípios responsáveis por 31% da produção de vinhos finos no Brasil.

Farroupilha
■ Vinho de Farroupilha, com a região delimitada constituída por uma área contínua de 379,20 quilômetros quadrados.

Litoral Norte Gaúcho
■ Arroz do Litoral Norte Gaúcho. A região abrange os municípios de Balneário Pinhal, Capivari do Sul, Cidreira, Mostardas, Palmares do Sul, São José do Norte, Tavares e Tramandaí e parte dos municípios de Imbé, Osório, Santo Antonio da Patrulha e Viamão.

Pelotas
■ Doces finos e de confeitaria de Pelotas, Inclui os municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, Pelotas, São Lourenço do Sul e Turuçu.

Planalto Sul Brasileiro
■ Mel de melato de bracatinga do Planalto Sul Brasileiro. A área soma 58,9 mil quilômetros quadrados e abrange total ou parcialmente 134 municípios.

Carne do Pampa
■ IG obtida em dezembro de 2006, sendo a única para carne bovina nas Américas. Abrange municípios como Bagé, Aceguá, Hulha Negra, Pedras Altas e Lavras do Sul, entre outros.

Vale do Sinos
■ O Vale do Sinos é a mais antiga região de curtumes, sendo a primeira IG de um produto industrial no Brasil, e de couro acabado no mundo.

Monte Belo
■ A região de Monte Belo é uma área continua localizada nos municípios de Monte Belo, Bento Gonçalves e Santa Tereza, de 56 quilômetros quadrados.

Vale dos Vinhedos (IP)
■ Vinho do Vale dos Vinhedos, com indicação de procedência, contempla uma área de 81,23 quilômetros quadrados.

Vale dos Vinhedos (DO)
■ Vinho do Vale dos Vinhedos, com denominação de origem, soma uma área total de 72,45 quilômetros quadrados.

Valioso mel de bracatinga foi produto de descarte

Alimento produzido na região dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, é a mais recente Indicação Geográfica do Estado para um apiário de Cambará do Sul, mas já é oferecido em 15 municípios

POTI SILVEIRA CAMPOS

A mais recente indicação geográfica (IGs) obtida pelo Rio Grande do Sul contempla um item que, há aproximadamente duas décadas, era descartado pelos apicultores do Estado, e ainda era chamado, pejorativamente, de "mel de piolho". Essa situação começou a mudar a partir dos anos 2000, quando um produtor de Santa Catarina enviou amostras do alimento para avaliação na Alemanha. Os resultados apontaram a alta qualidade e sabor privilegiado do agora chamado Mel de Melato de Bracatinga, que logo se tornou, inclusive, um artigo disputado na exportação.

Típico do planalto do sul do país, de onde a árvore bracatinga, ou, cientificamente, a *Mimosa scabrella* é nativa, o Mel de Melato é oferecido por pelo menos 15 municípios gaúchos (Bom Jesus, Cambará do Sul, Caraá, Itati, Jaquirana, Mampituba, Maquiné, Morrinhos do Sul, Riozinho, Rolante, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes, Terra de Areia, Três Cachoeiras e Três Forquilhas), todos incluídos na delimitação da indicação geográfica.

Até o momento, no entanto, somente um empreendimento gaúcho cumpriu os requisitos técnicos para a certificação com o selo de IG, o Apiário Cambará, de Cambará do Sul. A conquista da distinção, em janeiro, contou com a colaboração do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Rio Grande do Sul (Sebrae/RS). Sete propriedades do Paraná e duas de Santa Catarina também contam com a certificação. Ao todo, as 10 empresas produzem 500 toneladas de mel por safra. Somados, são 134 municípios nos três estados do Sul abrangidos pela IG, que começou a ser concedida em julho de 2021. A área total da indicação atinge quase 59 mil quilômetros quadrados.

Segundo o gestor estadual de Indicação Geográfica do Sebrae no Rio Grande do Sul, André Bordignon, o selo de indicação geográfica possibilita, além de um aumento médio de 20% a 50% na valorização do produto certificado, acesso a novos mercados, conexão com o turismo e a proteção da biodiversidade da região.

"A denominação de origem é um tipo de indicação geográfica que visa a assegurar que as características dos produtos se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos dos fatores humanos e o saber fazer do território, tornando o produto único. Isso, evidentemente, agrega valor e desperta interesse dos consumidores sobre o *terroir*", explica Bordignon.

De acordo com a apicultora Liane Castilhos, responsável pelo Apiário Cambará, a certificação foi um processo bem rápido. "Mas tivemos de aguardar até abril para recebermos os selos". Na avaliação dela, a IG ainda é pouco conhecida e valorizada entre os produtores. "Muita gente tem resistência", considera Liane.

A apicultora ressalta ainda que, entre as cerca de 150 famílias ligadas à apicultura no município de Cambará, somente ela tem uma agroindústria para agregar valor ao produto. Liane sucedeu o pai, desde o início dos anos 2020, na administração do empreendimento familiar estabelecido em 1982. Assim como o pai, Liane era fotógrafa profissional, com formação superior, antes de se dedicar plenamente à criação de abelhas e produção de mel, tanto floral quanto de bracatinga.

O apiário da família, atualmente, dispõe de 250 caixas racionais, os compartimentos para acondicionamento de abelhas utilizadas na cultura. Deste total, 30 unidades estão instaladas na propriedade de 25 hectares distante cerca de 14 quilômetros da sede do município. As demais, estão espalhadas na área de três fazendas com as quais Liane Castilhos mantém parceria. "Arrendar espaço em fazendas é muito comum aqui na região", garante a apicultora do mel raro.

O empreendimento dispõe ainda de loja própria para comercialização. Para tocar o negócio, Liane tem uma colaboradora permanente no local. Na época da safra, entre os meses de janeiro e março, talvez se prolongando até abril, uma pessoa ou duas se somam aos esforços para coleta do mel nas caixas.

"É bem difícil achar quem goste da atividade, o que torna a mão de obra na apicultura bem difícil. Tem de gostar de abelhas, e é no calor, ou seja, é necessário trabalhar sob temperatura de até 40ºC dentro daquela roupa", revela a empreendedora, referindo-se ao traje de proteção que cobre totalmente o corpo do trabalhador para evitar picadas. As mudanças climáticas, "fazendo frio quando não é preciso fazer frio e calor excessivo", como diz Liane, têm tornado cada vez mais difícil colher o "mel do cedo", a partir do final de novembro. Além do impedimento no período temporal, o fenômeno afeta o volume de produção. "Normalmente, seria uns cinco mil quilos (por safra), com uma florada boa. Na última safra, foram 2,5 mil quilos", calcula a apicultora. O foco principal da produção é o mel – "mel de qualidade", salienta Liane –, com a cera e o própolis sendo comercializado diretamente com outros produtores. "Uma parte da cera utilizamos para laminar os caixilhos", explica.

O mel de bracatinga não é a única especialidade do Apiário Cambará. Há também o mel branco, de sabor bastante suave. "No mês de janeiro, temos a floração da carne de vaca, uma árvore lindíssima", relata Liane, referindo-se ao vegetal que dá origem ao mel branco. Além do que é comercializado na loja própria, a produção do empreendimento é destinada a pontos de venda em Porto Alegre, Bento Gonçalves e Farroupilha, incluindo restaurantes. "Tem muito chef utilizando produtos locais, como o mel, em seus pratos", afirma Liane.

LIANE CASTILHOS / ARQUIVO PESSOAL / CP



Apicultora afirma que a maior dificuldade da atividade é a obtenção de mão de obra, pois é preciso gostar de abelhas e trabalhar dentro de uma roupa específica sob um calor de 40°C

UM PRODUTO EXCLUSIVAMENTE BRASILEIRO

Oferecido com exclusividade pelo Brasil, o mel de melato de bracatinga tem características diferentes do mel floral, que predomina entre os consumidores do país. De tonalidade escura e menos doce, o mel de bracatinga é colhido a cada dois anos.

A produção resulta da tripla interação entre um inseto chamado cochonilha, abelhas e bracatingas. A matéria-prima não vem do néctar das flores, mas da seiva da bracatinga, retirada pela milimétrica parasita cochonilha (considerada, em geral, uma praga) em um processo natural.

No caso do mel, no entanto, a cochonilha se abriga na casca da bracatinga e extrai a seiva da árvore. Ao digerir a substância, o inseto expele um melato adocicado, por meio de longos fios brancos. Esses fios constituem a evidência visual da presença do parasita no corpo da árvore.

LIANE CASTILHOS /ARQUIVO PESSOAL / CP



Iguaria é produzida há cada dois anos e respeita o ciclo da cochonilha

O melato atrai as abelhas, que o levam para as colmeias, onde é transformado em mel. Nos anos pares, durante cinco meses, entre fevereiro e julho, a cochonilha está no último estágio de larva e é quando secreta mais melato. Depois, ocorre o período de acasalamento e, nos anos ímpares, postura de ovos e todo o ciclo de desenvolvimento do inseto, onde não há a produção em quantidade suficiente para as abelhas coletarem o melato.

O resultado é um mel rico em minerais, que não cristaliza, anti-inflamatório e antioxidante, com mais oligossacarídeos (que atuam como fibras no organismo humano) e menos glicose e frutose, quando comparado ao mel floral.

Extremos climáticos podem se intensificar nos próximos 15 anos



Afirmação é do engenheiro florestal e consultor em geotecnologias Marcos Kazmierczak que participou em final de maio da Jornada Técnica Cooperativa RTC, em Gramado

O engenheiro florestal, fundador e consultor de geotecnologias na KAZ Tech e especialista em Imagens Orbitais e Sub-orbitais, Marcos Kazmierczak, em sua incursão no evento realizado pela Rede Técnica Cooperativa, braço científico da CCGL, em Gramado, não usou meias palavras para definir a situação climática no agro do Rio Grande do Sul como preocupante. "Para reverter o quadro de aquecimento global, precisaríamos reduzir em 87% a emissão de dióxido de carbono para a atmosfera, o que não vai acontecer. Estamos numa emergência climática e não levará mais 80 anos para acontecer nova enchente", afirmou o especialista.

Num cenário avaliado até 2040, disse o engenheiro, ocorrerá aumento de chuva em todos os municípios, mas de forma heterogênea, além disso, haverá incremento das chuvas extremas, com muito mais temporais em 491 municípios do Rio Grande do Sul, com o número máximo de dias secos consecutivos aumentando de 31 a 40 dias para 81 a 90 dias de calor intenso. "Tudo que faz fotossíntese vai sofrer, a produção animal com redução drástica de produtividade: gado de leite e frangos e a tendência de que isso ocorra é muito grande", alertou.

Kazmierczak demonstrou que os eventos extremos estão mais recorrentes, mais destrutivos e mais abrangentes, com incremento de ocorrências de 225,76% no Brasil e de 190,77% no Rio Grande do Sul, num comparativo entre os períodos de 1994-2003 e 2014-2023. Nesta mesma época, o total de habitações afetadas no Brasil cresceu 653,65%, com prejuízos estimados de R$ 1.172,43 bilhão. No Estado, esse aumento foi de 4.519,64%, com prejuízo de R$ 1.326,42 bilhão.

Diante desse alerta, o pesquisador elencou uma série de medidas de mitigação que poderiam ajudar na reversão do quadro, como melhorar a saúde do solo através de práticas que aumentem o teor de carbono, em pelo menos 3%, frear o uso excessivo de fertilizantes à base de nitrogênio, promover proteínas de menor emissão, reduzindo o consumo anual de carne bovina em 25% até 2030 e em 50% até 2050, reduzir o metano e o óxido nitroso do arroz cultivado em 50% até 2050 e baixar a taxa de 33% de toda a comida produzida para 10% em 2050. "Dessas, apenas a primeira me parece viável, por isso, o importante é investir em práticas de adaptação", acrescentou. Tais práticas seriam o desenvolvimento e difusão de cultivares resilientes, gestão integrada de recursos hídricos e implementação de programas de transferência de tecnologia e assistência técnica específica. "Se seguir o aumento de temperatura, o arroz, por exemplo, poderá ter redução de 4% a 6% em produtividade e não vai ter água para aumentar irrigação, pois devemos perder até 40% da água até 2040", projetou.

A trajetória de mudanças climáticas que resultou em perdas na produção agrícola nos últimos cinco anos no Rio Grande do Sul não tem previsão de reversão nos próximos 30 anos. Muito pelo contrário: está acelerando. "Se parar de acelerar já será um ganho", pontuou o pesquisador da Embrapa Agricultura Digital e coordenador da Rede de Zarc-Embrapa de Pesquisa e Desenvolvimento em Gestão de Riscos Climáticos na Agricultura, Eduardo Monteiro.

Segundo Monteiro, o Zoneamento Agrícola de Risco Climático (ZARC) foi atualizado em nove anos e agora abrange os período de 1992 a 2022. Os novos mapas incluem pontos de alerta e estudos que indicam revisão de recomendações de plantio no país. Os modelos estão mais sensíveis ao aumento das temperaturas. No Sul, especificamente, há redução de parte dos riscos em função do aumento do índice de precipitação. "No Estado, tivemos uma sucessão de eventos, com três anos consecutivos de seca, 2023 com ciclone e um 2024 com essa inundação que foi o maior desastre climático da história", citou.

CAROL JARDINE/DIVULGAÇÃO/CP





No Estado, tivemos três anos consecutivos de seca, 2023 com ciclone e 2024 com essa inundação que foi o maior desastre climático da história

Eduardo Monteiro
pesquisador

DIGUE CARDOSO / PREFEITURA DE SÃO LEOPOLDO / DIVULGAÇÃO / CP



De acordo com o especialista em Imagens Orbitais e Sub-orbitais, o Rio Grande do Sul e o Brasil estão em emergência climática e não haverá mais 80 anos para ocorrer nova enchente

CAROL JARDINE/DIVULGAÇÃO/CP





Tudo que faz fotossíntese vai sofrer, a produção animal com redução drástica de produtividade: gado de leite e frangos e a tendência de que isso ocorra é muito grande

Marcos Kazmierczak
agrônomo



Seja um profissional do campo.

O Senar capacita trabalhadores do campo com **mais de 170 cursos** que unem teoria e prática em áreas como agricultura, pecuária e gestão rural. A formação qualificada melhora e aumenta a produtividade e contribui para a qualidade de vida no meio rural.

 Agricultura
 Mecanização Agrícola
 Segurança do Trabalho
 Agroindústria
 Pecuária
 Prestação de Serviços
 Aquicultura
 Silvicultura
 Gestão Rural

Informações no Sindicato Rural da sua Região
senar-rs.com.br | senarrs | senar_rs | senarriograndedosul

Conhecimento que movimenta o Agro.





CAMPEREADA

PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

A cozinha campeira de Toninho Mulita

Primeiro homem – O senhor sabe que fim teve o Toninho Mulita, cozinheiro de mão cheia, o mágico das panelas, venerado em toda a Vila Rica? Todos falavam nele, nos seus pratos, nos seus temperos e, de uma hora para outra saiu de cena, desapareceu como por encanto. O senhor sabe me dizer?

Segundo homem – Dizem que mora numa casinha ali perto do antigo Jockey, desde que se aposentou quase não sai de casa, anda amolado, com dificuldade para caminhar. Foi o que me falaram. Era um bárbaro na cozinha, mestre dos fogões, seus pratos fumegavam na mesa e acalentavam os espíritos. Vinham pessoas de longe daqui para que fizesse um jantar, um almoço especial. Buscavam e traziam, ganhava mimos, prêmios, se tornou uma lenda.

Primeiro homem – Dia desses, quando começaram as friagens, fizemos uma "bóia" gaudéria lá em casa, no fogão a lenha e panela de ferro, para esquentar as tripas. Daí começaram a falar sobre alguns dos famosos pratos do Mulita, dos carreteiros que de longe se sentia o aroma, do feijão com toucinho, das costelinhas de porco, que a gente não conseguia parar de comer, das costelas cozidas com mandioca, credo, só de contar já me dá água na boca.

Mulher – Vocês estão certos, Toninho era professor, foi amigo de minha falecida mãe. Deu aula de culinária gauchesca, um sujeito simples, aprendeu tudo na vida. A mãe contava que ele passou anos na região de Ijuí, convivendo com imigrantes polacos, alemães e italianos, recebeu muita informação da comida dessa gente que trouxe de fora um outro jeito de cozinhar. Dos palacos, lembro que ele aprendera a fazer uma sopa de sangue de pato, a Czernina, com batatas e cenoura, que maravilha.

Segundo homem – E o mocotó? Olha, sopa de mocotó é boa, mas é preciso ter braço bom na cozinha, se não souber fazer fica uma gororoba e bem enjoativa. O mocotó do Toninho era de se respeitar, tirar o chapéu mesmo, que cozinheiro minha gente.

Primeiro homem – Certa feita, lá no Rincão dos Mello, preparou uma canjiquinha com costeletas de porco que foi cantada em prosa e verso. Também preparava aves com massa fresca, perdiz cozida, depois assada no forno e servida no molho de vinho tinto, junto com macarrão. E os peixes? Era dourado assado, traíra aberta na chapa, ensopado de jundiá, cruzes, nem dá para ficar se lembrando…

Mulher – Sem falar que era craque nos doces de quanto era tipo, ambrosias, pudins, abóboras, figos, peradas, seu Toninho Mulita não servia um almoço sem, no final, apresentar uma divina sobremesa daquelas de a gente repetir, mesmo estando orientado pelos médicos a controlar a glicose, quando víamos aqueles quitutes deliciosos, meu Deus, adeus aos regimes.

Segundo homem – Ele teve um filho, alguém sabe por onde anda?

Primeiro homem – Li na Internet, no ano passado, que fez curso de gastronomia, dá curso on-line lá na Capital, e já tem até uma página em jornal e tudo…

Mulher – Tomara que tenha puxado pelo pai. Daí tá feito o carreto…

PAULO MENDES / ESPECIAL / CP



PAULO MENDES / ESPECIAL / CP



PAULO MENDES / ESPECIAL / CP





Seus pratos fumegavam na mesa e acalentavam os espíritos. Vinham pessoas de longe daqui para que fizesse um jantar…

Notas

Sindilat lança Milk Summit Brazil 2025

■ O Sindicato da Indústria de Laticínios do Rio Grande do Sul(Sindilat) lançou na última semana o Milk Summit Brazil 2025. Previsto para ocorrer nos dias 14 e 15 de outubro, o Milk Summit promete reunir em Ijuí o setor lácteo nacional. Conforme o coordenador do encontro, Darlan Palharini, o objetivo é promover conhecimento, conexões e inovação.

Inscrições para o evento abrem no dia 14 de julho

■ O Milk Summit Brazil será realizado no Parque de Exposições Wanderley Burmann, em Ijuí, cidade escolhida por ser a maior fornecedora de leite cru para a indústria no Estado. As inscrições para o evento abrem no dia 14 de julho, com a doação de 1 kg de alimento não perecível, acrescido de dois litros de leite, doados pela organização, em prol de entidades sociais.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) — Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	65,50	71,23	80,00
Boi gordo	kg vivo	10,25	10,70	11,20
Búfalo	kg vivo	7,00	9,31	11,50
Cordeiro p/ abate	kg vivo	9,00	10,44	11,00
Feijão	saco 60 kg	105,00	185,00	420,00
Milho	saco 60 kg	59, 00	63,14	76,00
Soja	saco 60 kg	118,00	121,12	127,00
Suíno	kg vivo	5,75	6,32	6,60
Trigo	saco 60 kg	70,00	70,71	76,00
Vaca	kg vivo	8,95	9,61	10,25

Semana de 02/6/2025 a 06/6/2025

BRASIL
Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	12,140,3
Feijão	3.249,3	3.312,7
Milho	115.722,8	126,878,6
Soja	147.382,0	168.341,8
Trigo	8.807,3	8.255,3

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.716,9
Feijão	2.856,3	2,792,0
Milho	21.058,5	21.387,1
Soja	46.029,8	47.612,7
Trigo	3.068,0	2.699,7

RIO GRANDE DO SUL
Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	9.707,2
Feijão	71,7	67,6
Milho	4.850,3	5.505,2
Soja	19.652,0	14.281,2
Trigo	4.187,0	4.085,9

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	951,9
Feijão	48,5	40,1
Milho	814,9	718,7
Soja	6.764,9	6.852,8
Trigo	1.342,0	1.339,0

Dados do 8° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab